RESTAURANT SCOLAIRE
THEHILLAC

Semaine du 12 au 16 septembre 2016

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Tomates* au fromage à l'huile d'olive	Friand au fromage	Melon*	Betteraves vinaigrette
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	***Jambon grillé*** ***Petits pois à la Française***	***Dos de colin à l'oseille*** ***Gratin de chou-fleur et pommes de terre***	***Jambalaya*** ***Riz***	***Mijoté de boeuf à la tomate*** ***Frites ou pommes rissolées***
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
LE DESSERT	Flan nappé au caramel	Salade de fruits	Glace	Fruit frais*

Semaine du 19 au 23 septembre 2016

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Concombre* vinaigrette	Salade de blé	Carottes* râpées à l'ananas sauce vinaigrette	Pastèque
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	***Saucisse grillée*** ***Purée***	***Filet de merlu pané*** ***Haricots verts ou panachés***	***Rôti de porc aux pruneaux*** ***Cocos blancs***	***Pilon de poulet sauce Tex Mex*** ***Ratatouille***
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
LE DESSERT	Fruit frais*	Velouté aux fruits	Fruit frais*	Brownie

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent

MEMBRE DE PRODUIT EN BRETAGNE

PRODUIT DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PRODUITS LOCAUX

Lait entier pour la préparation des desserts : La ferme de Saint Joseph - Saint Gildas des Bois
Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac